

Міністерство освіти і науки України

Коломийський індустріально-педагогічний фаховий коледж

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Коломийського індустріально-педагогічного фахового коледжу



Микола ВІНТОНЯК
2024р.

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
Форма здобуття фахової передвищої освіти
денна
Галузь знань
01 освіта/педагогіка
Спеціальність: 015 Професійна освіта
Спеціалізація 015.37 Аграрне виробництво, переробка с/г продукції та харчові технології
Освітньо-професійна програма Виробництво харчової продукції
Професійна кваліфікація: майстер виробничого навчання

Освітньо-професійний ступінь

Фаховий молодший бакалавр

Термін навчання – 1 рік 10 міс

На базі професійно-технічної

освіти (за спорідненою професією) з повною загальною середньою освітою

І. Графік навчального процесу

КУРСИ	вересень				29. 09 - 5. 10	жовтень			27. 10 - 2. 11	листопад				грудень				29. 12 - 4. 01	січень				26. 01 - 1. 02	лютий			23. 02 - 1. 03	березень				30. 03 - 5. 04	квітень			27. 04 - 3. 05	травень				червень				29. 06 - 5. 07	липень			27. 07 - 2. 08	серпень				
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25	2 - 8		9 - 15	16 - 22	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 - 29	6 - 12		13 - 19	20 - 26	4 - 10		11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12		13 - 19	20 - 26	3 - 9		10 - 16	17 - 23	24 - 31		
1																е	е	к	к														е	е	н	н	н	н	н	н	к	к	к	к	к									
2																е	к	к	о	п	п	п	п									е	е	т	т	т	т	д	д															

Позначення: □ – теоретичне навчання, н – навчальна практика, т – технологічна практика, о – ознайомлювальна педагогічна практика, п – переддипломна педагогічна практика, е – екзаменаційна сесія, д – державні екзамени, к – канікули

III. План навчального процесу

№ з/п		Назва предметів	Розподіл по семестрах							Кількість годин										
			Іспити	Заліки	Консультації	Контрольні роботи	Курсовий проєкт (робота)	Кредити		Всього	з викладачем					Самостійна робота	I		II	
											Всього	Лекції	Лабораторно-практичні	Семінарські заняття	Курсовий проєкт (робота)		1с	2с	3с	4с
																	17 тижнів	18 тижнів	17 тижнів	11 тижнів
1		2024-2026 н.р.	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
Обов'язкові освітні компоненти навчального плану																				
За освітньо-професійною програмою																				
1. Освітні компоненти, що формують загальні компетентності																				
1.1.	OK1	Історія України		2				2	60	36	28		8		24		2			
1.2.	OK2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)		3	3	3		4	120	88		88			32		3	2		
1.3.	OK3	Соціологія та основи філософських знань		3				3	90	50	40		10		40			3		
1.4.	OK4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	1					3	90	50	20	24	6		40	3				
1.5.	OK5	Основи правознавства з основами конституційного		3				3	90	55	45		10		35				5	
1.6.	OK6	Вища математика		1	1	1		3	90	54	40	14			36	3				
1.7.	OK7	Фізика		1	1	1		2	60	34	24	10			26	2				
1.8.	OK8	Загальна хімія хімія		1	1	1		2	60	34	24	10			26	2				
1.9.	OK9	Інформатика та комп'ютерна техніка		2				2	60	54	10	44			6		3			
1.10.	OK10	Інженерна графіка		1	1	1		3	90	50	28	22			40	3				
1.11.	OK11	Економічна теорія та економіка аграрного виробництва	2		2	2		4	120	72	56	8	8		48		4			
1.12.	OK12	Культурологія		3				2	60	34	28		6		26			2		
1.13.	OK13	Фізичне виховання		4				4	120	98	4	94			22	2	2	1	1	
Всього :								37	1110	709	347	314	48		401	15	14	8	6	
2. Освітні компоненти, що формують спеціальні (фахові) компетентності																				
2.1.	OK14	Психологія	2		2	2		5	150	104	80		24		46	4	2			
2.2.	OK15	Педагогіка з основами педмайстерності	4		4	4		5	150	110	84	10	16		40		3	2	2	
2.3.	OK16	Організація і методика виховної роботи	2					4	120	72	62		10		48		4			
2.4.	OK17	Організація і методика професійного навчання	4				3	5	150	96	64	12	10	10	54			3	4	
2.5.	OK18	БЖД і охорони праці	1					3	90	68	58		10		22	4				
2.6.	OK19	Технічні засоби навчання		3	3	3		2	60	34	28	6			26			2		
2.7.	OK20	Харчові технології . курсова робота	4				4	6	180	123	70	33	10	10	57			4	5	
2.8.	OK21	Технологія харчової та с/г продукції		2				2	60	36	26	10			24		2			
2.9.	OK22	Технологічне обладнання харчових виробництв. .	4					4	120	78	68	10			42			2	4	
2.10.	OK23	Організація виробництва та облслуговування підприємств харчування	1					4	120	68	48	20			52	4				
2.11.	OK24	Електротехніка в аграрному виробництві		2	2	2		2	60	36	30	6			24		2			

2.12.	OK25	Апарати та процеси переробки с-г продукції	3					3	90	53	43	10			37		2	1	
2.13.	OK26	Технічна механіка з основами ВСТВ	1					3	90	68	58	10			22	4			
Всього :								48	1440	946	719	127	80	20	494	16	15	14	15
3. Практична підготовка																			
3.1.	OK27	Навчальна практика		2				7,5	225	150		150			75				
3.2.	OK28	Педагогічна практика		4				7,5	225	150		150			75				
3.3.	OK29	Технологічна практика		4				6	180	120		120			60				
Всього практичної підготовки:								21	630	420		420			210				
Всього за нормативною частиною:								106	3180	2075	1066	861	128	20	1105	31	29	22	21
4.Атестація здобувачів фахової передвищої освіти																			
4.1.	OK30	Кваліфікаційний іспит зі спеціальності						1	30						30				
4.2.	OK31	Кваліфікаційний іспит з педагогічних дисциплін						1	30						30				
Загальний обсяг обов'язкових компонентів освітньо-професійної								2	3240	2075	1066	861	128	20	1165	31	29	22	21
5. Освітні компоненти за вибором здобувачів освіти																			
BK1.		Вікова фізіологія		3				3	90	34	24	10			56			2	
		Екологія.Мікробіологія з основами біохімії		3							34	24	10			56			2
BK2.		Облік, калькуляція та звітність		4				3	90	44	34	10			46				4
		Цифрові технології		4							44	34	10			46			
BK3.		Етика і естетика		3				3	90	34	26		8		56			2	
		Інклюзивна освіта		3							34	26		8		56			2
BK4.		Основи автоматизації технологічних процесів		4				3	90	44	34		10		46				4
		Метрологія,стандартизація та контроль якості харчової продукції		4							44	34		10		46			
Всього за вибором:								12	360	156	118	20	18	0	204	0	0	4	8
Всього за 1 рік 10 місяців								120	3600	2231	1184	881	146	20	1369	31	29	26	29

6. Атестація

1. Кваліфікаційний іспит зі спеціальності
2. Кваліфікаційний іспит з педагогічних дисциплін

7. Пояснення до навчального плану

1. На навчання у коледжі приймаються особи, що мають повну загальну середню освіту і освітньо-кваліфікаційний рівень - кваліфікований робітник (за спорідненою професією).
2. Графіком навчального процесу передбачене індивідуальне для кожної групи чергування теоретичного навчання, практик, екзаменаційних сесій, канікул, з дотриманням загальної тривалості навчального року.
3. Контрольні роботи, заліки, передбачені навчальним планом, є обов'язковими і проводяться за рахунок навчального часу, відведеним на вивчення предмету.
4. Курсові роботи (проекти) не виділяються окремою позицією в плані освітнього процесу.
5. Освітні компоненти за вибором здобувача освіти складають 10% загальної кількості кредитів ЄКТС ОПП. Вибіркові дисципліни обираються з каталогу.
6. Педагогічна практика проводиться як концентровано так і індивідуально в професійно-технічних навчальних закладах області та інших областей України.
7. Тривалість робочого дня під час навчальної практики складає 6 годин, тривалість технологічної і педагогічної практики встановлюється у відповідності до чинного законодавства і режиму роботи баз практики.
8. Форма проведення іспитів (письмово, усно) визначається цикловою комісією і погоджується із заступником директора коледжу.